



(D)

(A)

(CH)

Gebrauchsanweisung
Einbauherd
ESZ/EMZE 7481

Herzlichen Glückwunsch

Mit dem Kauf Ihres neuen Bauknecht-Elektroherdes haben Sie sich für ein Gerät entschieden, das hohe technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienkomfort verbindet.

Ein hoher Qualitätsanspruch bei der Produktentwicklung und bei der Fertigung sichern eine lange Lebensdauer Ihres Elektroherdes.

Ihr Gerät bietet Ihnen die Möglichkeit, bei sachgerechtem Umgang energiesparend und umweltbewußt zu handeln.

Wir empfehlen Ihnen diese Gebrauchsanweisung aufmerksam zu lesen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell und gut vertraut werden.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

Inhaltsverzeichnis

Seite

Aufstellungsanweisung	4
Betriebsanweisung	5
Gerätebeschreibung	5
Zubehör	6
Vor der ersten Benutzung	6
Wichtige Hinweise und Tips	7
Schalterblende	8
Kochstellen	8
Geschirr	10
Energiespartips Kochstelle	10
Backofen	11
Beheizungssysteme	11
Ein- und Ausschalten	12
Beheizungsart und Temperaturwahl ...	12
Vorheizen	12
Temperaturwahl bei Heißluftbetrieb ...	12
Führungsgitter	13
Gebläsefilter	13
Backen	13
Braten	14
Grillen	14
Sterilisieren	16
Energiespartips Backofen	16
Aushängen der Backofentür	17
Reinigung und Pflege	17
Sonderzubehör	19
Gartabellen	20
Störung - Was tun?	24

Aufstellungsanweisung

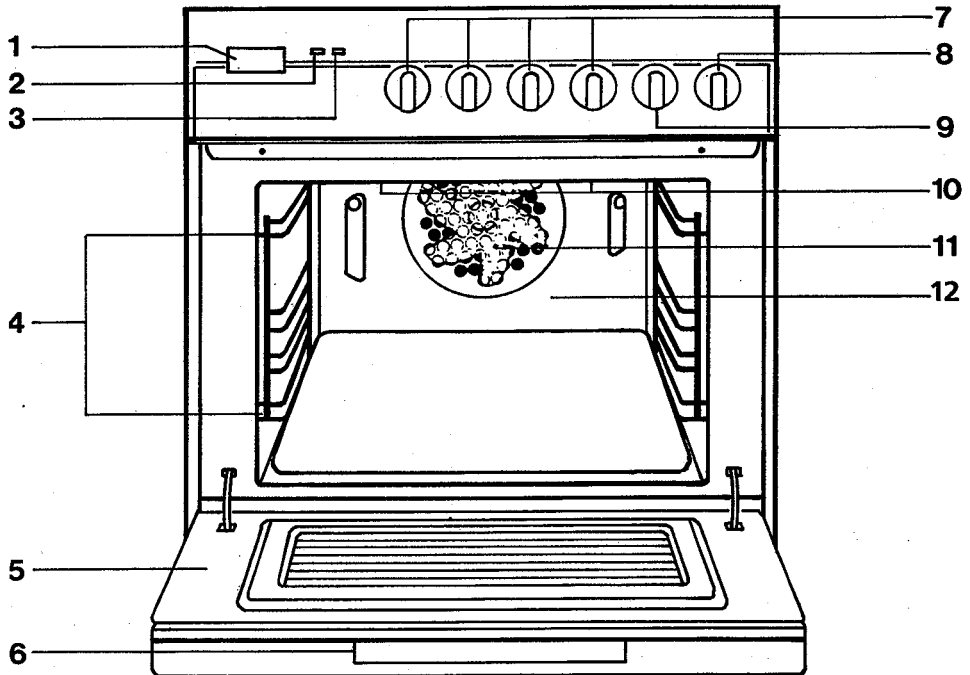
Sicherheitshinweise

- **Achtung!** Zur Gewährleistung von Sicherheit und richtiger Funktion nur Herde/Schaltkästen mit Kochmulden/Kochfeldern kombinieren, welche mit demselben Symbol gekennzeichnet sind.
- Der Elektroanschluß muß durch einen zugelassenen Elektroinstallateur erfolgen. Dabei sind die VDE-Bestimmungen und die am Anschlußort geltenden Vorschriften des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens zu beachten.
- Der Berührungsschutz gemäß den VDE-Bestimmungen muß durch ordnungsgemäßen Einbau sichergestellt sein.
- Leitungen anderer Elektrogeräte, die in der Nähe des Herdes oder Backofens benutzt werden, dürfen nicht an heiße Kochstellen gelangen oder unter die heiße Backofentür untergeklemt werden.
- Bei der Installation des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Bitte beachten Sie, daß bei den Möbeln der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzeständigem Kleber (120°C) verarbeitet sein muß. Ist der Kunststoffbelag ungeeignet und der Kleber nicht hitzebeständig, so kann sich der Kunststoffbelag besonders an den Schmalseiten der Möbel verformen und lösen.

Dieses Gerät entspricht den Funkschutz-Forderungen der EG-Richtlinie 87/308/EG.

Dieses Gerät entspricht der Brandschutzklasse "Y". Es darf neben einem Hochschrank installiert werden.

Betriebsanweisung Gerätebeschreibung



- 1 Elektronikuhr (nur beim EMZE 7481)
- 2 Betriebskontrollampe
- 3 Backofen-Thermostatkontrollampe
- 4 Führungsgitter
- 5 Backofentür
- 6 Backofentürgriff
- 7 Schalterknebel für Kochstellen
- 8 Schalterknebel für Backofen-Temperatur
- 9 Schalterknebel für Beheizungsarten
- 10 Grillheizkörper
- 11 Gebläsefilter
- 12 Katalytisch email. Rückwand

Zubehör

- 2 Backbleche
- 1 Fettpfanne
- 1 Rost
- 1 Fettfilter

Vor der ersten Benutzung

Kochplatten

Die Kochplatten werden vor der Inbetriebnahme etwa 3-5 Minuten ohne Kochgeschirr aufgeheizt.

Glaskeramik-Kochfeld

Reinigen Sie Ihr Glaskeramik-Kochfeld vor der ersten Benutzung gründlich mit einem sauberen feuchten Tuch und ein wenig Handspülmittel. Anschließend muß mit klarem Wasser gut nachgewischt und das Glaskeramik-Kochfeld mit einem sauberen Tuch getrocknet werden.

Backofen

Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie den Innenraum des Backofen, wie auch die Zubehörteile mit einer warmen Spülmittellauge.

Vor der ersten Benutzung muß der leere, geschlossene Backofen etwa 2 Stunden beheizt werden. Drehen Sie den Schalterknebel für Beheizungsarten ☐ auf Ober- und Unterhitze ☐ und den Schalterknebel für Temperatur ☐ auf 250.

Bei diesem Aufheizen verdampft das in der Backofenisolierung enthaltene Bindemittel. Da es dabei zur Geruchsbildung kommt, lüften Sie bitte Ihre Küche.

Halten Sie sich nach Möglichkeit während dieser Zeit nicht in der Küche auf.

Wichtige Hinweise und Tips

Kochmulde

- Achten Sie darauf, daß das Kochgeschirr trocken auf die Kochstelle gesetzt und keine nassen, angedampften Deckel auf die Kochstelle gelegt werden.
Kochgeschirr immer erst auf die Kochstelle stellen, dann einschalten.
- Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Bereiten Sie daher Gerichte wie Pommes frites etc. nur unter Aufsicht zu.

Einzel-Kochplatten-Abdeckungen

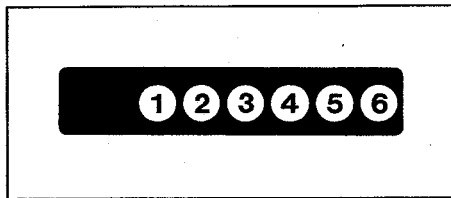
- Bevor Einzel-Kochplatten-Abdeckungen aufgelegt werden, müssen die Kochplatten ausgeschaltet, trocken und kalt sein.

Backofen







- Bei Betrieb und nach der Backofenbenutzung werden bzw. sind die Funktions- und gewisse Gehäuseteile heiß. Besondere Vorsicht ist bei Benutzung des Grills geboten. Machen Sie Kinder darauf aufmerksam und halten Sie sie fern.
- Im Backofen dürfen keine Gegenstände aus brennbarem Material aufbewahrt werden.
- Der Backofen darf auf keinen Fall mit Alufolie ausgelegt werden, und es dürfen keine Backbleche oder Fettpfanne auf den Backofenboden gestellt werden. Dadurch entsteht ein Wärmestau, der das Brat/Backergebnis beeinflußt und das Emaille zerstört.
- Dieses Gerät darf nicht zu Heizzwecken verwendet werden.

Schalterblende

Schalterknebel-Zuordnung



Mit welchem Schalterknebel Sie die Kochstellen oder den Backofen einschalten, ersehen Sie aus dem Symbol über dem jeweiligen Schalterknebel:

1. Schalterknebel für Kochstelle vorn, links 
2. Schalterknebel für Kochstelle hinten, links 
3. Schalterknebel für Kochstelle hinten, rechts 
4. Schalterknebel für Kochstelle vorn, rechts 
5. Schalterknebel für Backofen-Beheizungsarten 
6. Schalterknebel für Backofen-Temperatur 

Kontrollampen

Die gelbe Betriebs-Kontroll-Lampe leuchtet, solange eine Kochstelle eingeschaltet ist.

Backofen-Thermostatanzeige

Sobald der Backofen eingeschaltet wird, leuchtet die rote Backofen-Thermostatkontrollampe auf. Sie erlischt, sobald die von Ihnen eingestellte Temperatur im Backofen erreicht ist und leuchtet erst wieder auf, wenn der Backofen automatisch nachheizt.

Kochstellen

Alle Kochstellen sind mit Automatikregelung ausgestattet.

Automatik-Kochstellen

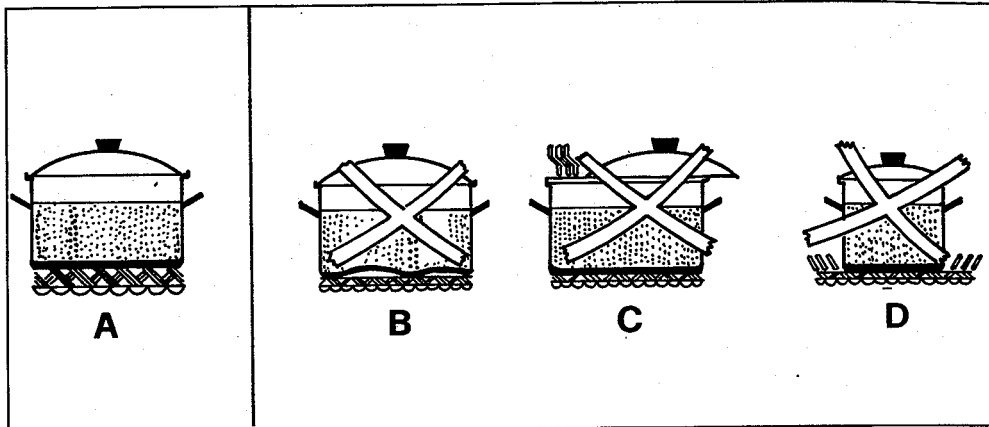
Die Schalterknebel können nicht durchgedreht werden. Zum Ankochen und Anbraten wählen Sie die Einstellung 12. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schalten Sie auf eine Fortkochstellung zurück. Beachten Sie dazu in der Einstelltabelle genannten Empfehlungen.

Duo-Kochzonen

Wenn Sie ein Glaskeramik-Kochfeld mit Duo-Kochzone (vorne links und/oder hinten links) haben, können Sie durch Rechtsdrehen des Schalterknebels auf den Endanschlag (über die Schalterstellung 12) die zweite Kochzone zuschalten. Danach den Schalterknebel auf die gewünschte Stellung drehen. Bedienung wie bei "Automatik-Kochstellen" beschrieben.

Einstelltabelle für Kochstellen

Schalter stellung	geeignet für:
12	Ankochen großer Mengen Wasser. Nudeln kochen.
11-12	Fritieren vom Pommes frites, Anbraten von Fleisch, z.B. Gulasch.
10-11	Ausbacken, z.B. Kartoffelpuffer, Braten von Lendenstücken, Steaks, Cordon bleu.
9-10	Braten von Fleisch, Schnitzel, Kotelett, Eierkuchen, Frikadellen, Einbrenne herstellen.
8- 9	Mildes Braten, Bratwürste, Leber, Eier, Krapfen fritieren.
5- 7	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen.
4- 6	Dämpfen von Kartoffeln, Fleischbrühe kochen.
3- 5	Dünsten von Gemüse oder Schmoren von Fleisch.
3- 5	Milchreis kochen.
2- 4	Quellen von Reis und Milchgerichten. Dämpfen kleiner Mengen Kartoffeln oder Gemüse. Erhitzen von Fertiggerichten.
1- 2	Schaumomelett, Eierstich, Hollandaise. Warmhalten von Gerichten. Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelantine.
0	Nachwärme, Aus-Stellung.



Geschirr

Auf dem Glaskeramik-Kochfeld können nahezu alle guten Elektro-Kochgeschirre verwendet werden. Töpfe und Pfannen mit einem Prüfsiegel für Glaskeramik-Kochflächen sind im Handel erhältlich.

Gut geeignet ist Kochgeschirr mit einem absolut glatten, ebenen und festen Boden.

Verwenden Sie auf keinen Fall Kochgeschirr mit rauen Böden, wie z.B. Töpfe aus Gußeisen oder mit rauh abgedrehten oder beschädigten Böden. Diese Kochgeschirre können beim Verschieben die Glaskeramik-Oberfläche verkratzen oder einen Dekorabrieb verursachen.

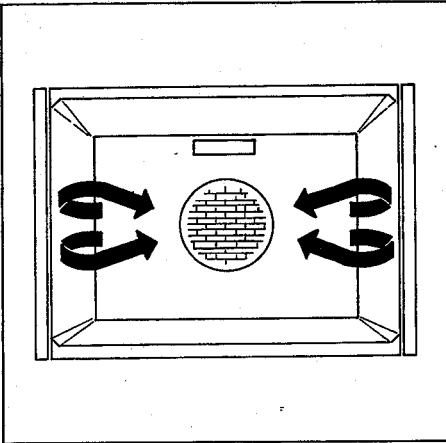
Kochgeschirre mit Aluminium-Böden können unter Umständen silbrige Punkte oder Streifen auf der Glaskeramik-Oberfläche hinterlassen.

Energiespartipps Kochstelle

- Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs sollte dem Durchmesser der Kochplatte entsprechen, oder etwas größer sein - auf keinen Fall aber kleiner.
- Das Kochgeschirr sollte einen planen Boden haben, der glatt aufliegt und dadurch die Wärme gut und gleichmäßig verteilt.
- Garen Sie möglichst bei geschlossenem Topf. Das ermöglicht die Nutzung einer kleineren Reglereinstellung und spart somit Energie.
- Regeln Sie die Kochstelle zum Weitergaren rechtzeitig zurück und nutzen Sie die Nachwärme aus, d.h., Sie können die Kochstelle schon 5-10 Min. vor Garende auf "0" stellen, die gespeicherte Wärme hält die Temperatur.
- Wenn möglich garen Sie Gemüse, Kartoffeln u.ä. mit wenig Wasser. Das verkürzt die Ankochzeit.
- Die Nutzung eines Dampfdruckkochtopfes spart Energie und verkürzt die Garzeit.

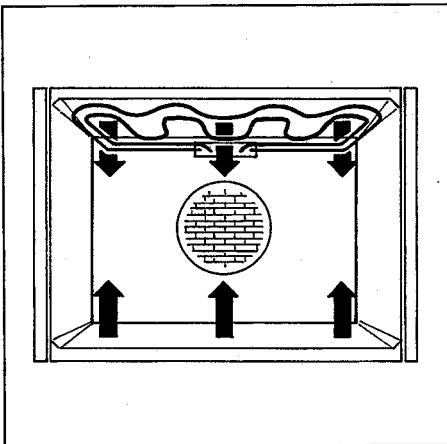
Backofen-Beheizarten

Das Heißluftsystem



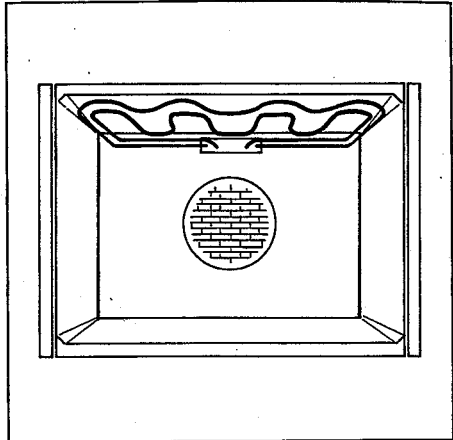
Durch die Öffnungen an der Backofen-Rückwand wird die Luft angesaugt, aufgeheizt und in den Backraum abgeblasen. Die Luftumwälzung führt zu einer gleichmäßigen und intensiven Wärmeübertragung. Es werden niedrigere Temperaturen benötigt, als in Backöfen mit Ober- und Unterhitze - siehe "Temperaturwahl".

Das Heizsystem mit Ober- und Unterhitze



Innerhalb des Backofens an der Decke und unterhalb des Bodens sind Heizkörper angebracht. Die Wärmeübertragung erfolgt durch Strahlungshitze.

Grillen



Der Grillheizkörper ist fest an der Backofendecke eingebaut und kann nicht herausgenommen werden.

Die Grillheizkörper sind fest an der Backofendecke eingebaut und können nicht herausgenommen werden.

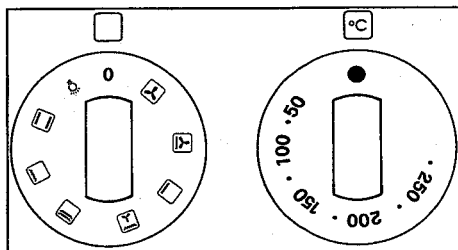
Beim normalen Grillvorgang ☐ ist nur der innere Heizkörper eingeschaltet. Dagegen glüht beim Großflächengrillen ☒ zusätzlich der äußere Heizkörper.

Der Gebläsefilter schützt das Heißluftgebläse vor Verschmutzung.

Daher muß beim Braten und Grillen der Gebläsefilter eingesetzt werden.

Beim Backen dagegen darf der Gebläsefilter nicht eingesetzt werden.

Ein- und Ausschalten



Zur Inbetriebnahme des Backofens werden der Schalterknopf für Beheizungsarten und der Schalterknopf für Temperatur auf die gewünschte Stellung gedreht.

Der Schalterknopf für Beheizungsarten kann zum Ein- und Ausschalten sowohl rechts als auch links herum gedreht werden.

Der Schalterknopf für Temperatur wird zum Einschalten rechts herum auf die entsprechende Temperatur gedreht und muß zum Ausschalten links herum auf Stellung zurückgedreht werden.

Übersicht Beheizungsarten und Temperaturen

Die Tabelle zeigt Ihnen die Wahlmöglichkeiten der Beheizungsarten sowie der Backofentemperaturen.

	Schalterknopf für	
	Temperatur °C	Beheizungsarten
Aus		0
Backofenleuchte		
Ober- und Unterhitze	- 250	
Grill	- 275	(*)
Großflächengrill	- 275	(**)
Heißluft mit Grill	- 250	
Unterhitze	- 250	
Heißluft mit Unterhitze	- 250	
Heißluft	- 250	

(*) bei geschlossener Türe 200°C

(**) nur mit geöffneter Türe

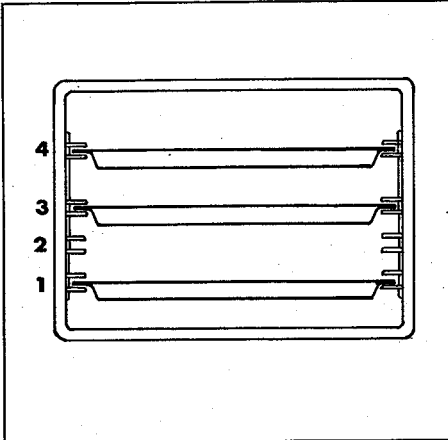
Vorheizen

Alles Back-/Brat- und Gargut wird in den kalten Backofen eingesetzt. Für empfindliches Backgut, wie z.B. Biskuitteige oder Backgut mit kurzen Backzeiten, z.B. Kleingebäck, ist ein Vorheizen jedoch empfehlenswert. Beachten Sie dazu die Backtabelle.

Temperaturwahl bei Heißluftbetrieb

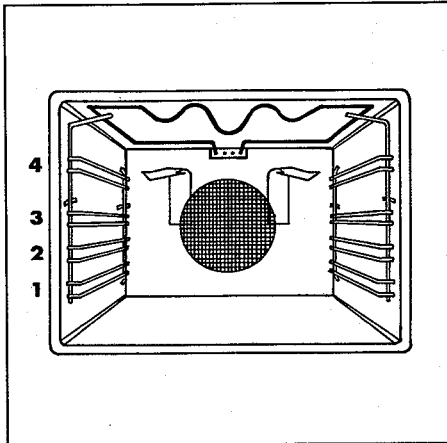
Die benötigten Temperaturen sind im allgemeinen etwa 20-40°C niedriger als die Temperaturen in Strahlungsbacköfen (nur Ober- und Unterhitze).

Führungsgitter



Der Backofen ist mit zwei seitlich befestigten, herausnehmbaren Führungsgittern ausgestattet, die 4 Einschubleisten für Backbleche, Fettpfanne und/oder Rost bilden. Backblech, Rost oder Fettpfanne zwischen die beiden entsprechenden Drahtbügel schieben, damit die Teile beim Herausziehen nicht kippen können. Die Wahl der Einschubleiste wird der Back- und Brattabelle entnommen.

Gebläsefilter



Der Gebläsefilter schützt das Heißluftgebläse vor Verschmutzung.

Daher muß beim Braten und Grillen der Gebläsefilter eingesetzt werden.

Beim Backen dagegen darf der Gebläsefilter nicht eingesetzt werden.

Backen

Wichtig!

Zum Backen darf der Gebläsefilter **nicht** in die Backofen-Rückwand eingehängt werden.

Backen ist mit den **Beheizungsarten**

Heißluft

Ober- und Unterhitze

Heißluft mit Unterhitze möglich.

Die Wahl der Temperatur für die einzelnen Beheizungsarten entnehmen Sie der Backtabelle.

Je nach Teigzusammensetzung, Zutatenmenge, Flüssigkeitszugabe, Größe und Material der Backformen können die angegebenen Temperaturen und Zeiten in der Praxis etwas abweichen.

Kuchenformen grundsätzlich auf die Mitte des Backrostes stellen.

Zum Backen mit Heißluft können helle und dunkle Formen, sowie Glas-, Keramik- oder sonstige, entsprechend hitzebeständige Backformen verwendet werden.

Beim Backen mit Heißluft mit Unterhitze und Ober- und Unterhitze werden dunkle Backformen benutzt.

Beim Heißluftbetrieb besteht die Möglichkeit auf mehreren Ebenen gleichzeitig zu backen. Beobachten Sie die Bleche. Ausreichend gebräuntes Gebäck nehmen Sie bitte entsprechend eher aus dem Backofen. Die Backzeiten verlängern sich je nach Kuchen um 5 bis 15 Minuten.

Einschubleisten: Backen

Einschubleiste bei Heißluft :


Wird nur 1 Backblech benutzt, dann setzen Sie es in die 3. Einschubleiste von unten ein.

Bei 2 Backblechen wird die 1. oder 2. und 4. Einschubleiste gewählt.

Benutzen Sie 3 Backbleche, dann benutzen Sie die 1., 2. und 4. Einschubleiste.

Kuchen in Formen setzen Sie auf den Rost in die 2. Einschubleiste von unten.

Einschubleiste bei Heißluft mit Unterhitze : Benutzen Sie die 1. oder 2. Einschubleiste von unten.

Einschubleiste bei Ober- und Unterhitze-Betrieb  : Blechkuchen und Kuchen in Spring- und Tortenbodenformen setzen Sie in die 2. oder 3. Einschubleiste von unten ein.

Kuchen in hohen Formen setzen Sie in die 1. oder 2. Einschubleiste von unten ein.


Braten

Gebläsefilter einsetzen

Braten ist mit den Beheizungsarten



Heißluft 

Ober- und Unterhitze 


Heißluft mit Grill  möglich.

Die Wahl der Temperatur für die einzelnen Beheizungsarten entnehmen Sie der Brattabelle.

Je nach Fleischart, -qualität, -größe und Fleischkernntemperatur können die in der Tabelle angegebenen Bratzeiten variieren. Fleisch und Fisch sollte erst ab 1 kg Gewicht im Backofen gebraten bzw. gedünstet werden.

Wir empfehlen zum Braten auf dem Rost oder auf einer flachen Platte die Beheizungsart Heißluft . Soll der Braten eine intensive Bräunung erhalten, wählen Sie Heißluft mit Grill . Bei einer Brattemperatur von 140-170°C kommt das vom Fleisch heraustropfende Fett oder der Fleischsaft nur geringfügig zum Spritzen. Der Backofen bleibt dadurch weitgehend sauber.

Durch das Heißluftsystem bedingt, entfällt das Wenden oder Begießen des Bratens. Sie können jedoch Braten mit kurzer Bratzeit nach etwa der Hälfte der Bratzeit wenden, oder Braten mit langer Bratzeit mit der Flüssigkeit begießen.

Möchten Sie auf dem Rost mit Ober- oder Unterhitze  braten, so wählen Sie eine Brattemperatur von 180-210°C. Zu Bratbeginn, je nach Fleischart, etwa 100 bis 250 ml Wasser in die Fettpfanne gießen.

Je nach Bedarf während des Bratens etwas Wasser nachgießen, damit der Fleischsaft nicht verbrennen kann. Nach gut der Hälfte der Garzeit wird der Braten gewendet.

Einschubleiste: Braten

Die Fettpfanne setzen Sie in die 1. und den Rost mit dem vorbereiteten Fleisch in die 2. Einschubleiste von unten.

Braten in offenen oder geschlossenen Gefäßen stellen Sie auf die Mitte des Rostes. Den Rost setzen Sie in der 1. oder 2. Einschubleiste von unten.

Mit einem Bratenthermometer können Sie prüfen, ob ein Braten gar ist. Dieses Bratenthermometer kann als Sonderzubehör beim Fachhandel bezogen werden.

Weitere Angaben zum Braten und zur Soßenbereitung finden Sie im beiliegenden Rezeptbuch.

Grillen

Achtung: Bei Grillbetrieb werden Teile des Ofens sehr heiß; Kinder fernhalten.

Der Grillheizkörper ist fest im Backofen eingebaut. Er kann nicht herausgenommen werden.

Beim Grillen muß der Gebläsefilter an der Rückwand eingesetzt werden.

Sie haben die Möglichkeit zwischen 2 Grillstellungen zu wählen:

Grill  :

Geeignet für kleinere Mengen Grillgut.

Großflächengrill  :

Geeignet für größere Mengen Grillgut, wenn z.B. der Rost voll belegt werden soll.

Rost beim Großflächengrillen so einsetzen, daß das Grillgut gut unter den Grillheizstäben liegt. Also nicht ganz nach hinten einschieben.

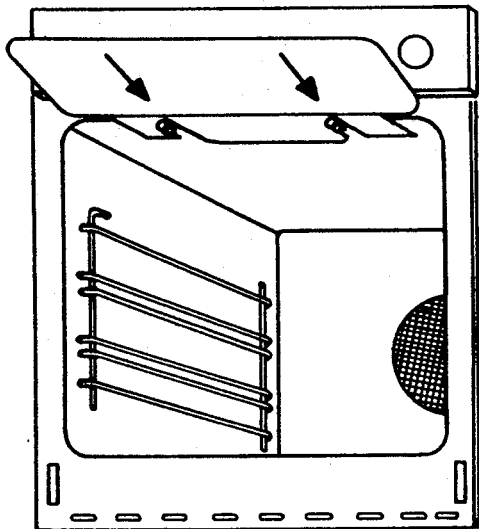
Grillen ist bei geöffneter und geschlossener Tür möglich, Großflächengrillen nur bei geöffneter Tür.

Beim Grillen mit geöffneter Tür öffnen Sie bitte die Backofentür bis zur ersten Raste oder bis zum Anschlag.

Beim Grillen mit geschlossener Tür darf die Grilltemperatur nicht höher als 200°C eingestellt werden und die Schalterstellung "Großflächengrill" darf nicht benutzt werden.

Wichtig!

Beim Grillen mit geöffneter Tür muß zum Schutz der Schalterknebel das Wrasenleitblech (welches Sie als Zubehör im Beipack mitgeliefert bekommen) in die in der Backofendecke angebrachten Schrauben eingeschoben werden (siehe Bild).



Einschubleisten: Grillen



Fettpfanne - sie fängt den heruntertropfenden Saft auf - in die 1. Einschubleiste von unten setzen.

Einschubleiste für den Rost entsprechend der Grillguthöhe und -art wählen. Fettiges Grillgut nicht zu nahe unter den Grillheizkörper einsetzen.

Sollten Sie mehrmals hintereinander grillen, müssen Sie die Fettpfanne nach jedem Grillen reinigen.

Gerät beim Grillen beaufsichtigen.

Einschalten und Vorheizen

Schalterknebel für Beheizungsarten ☐ auf das Grillsymbol  oder  drehen.

Schalterknebel für Temperatur  auf die gewünschte Grilltemperatur stellen.

Grilltemperaturen entnehmen Sie der Grilltabelle.

Wir empfehlen Ihnen, zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen zu wählen. Bräunt das Grillgut zu schwach oder dauert der Grillvorgang zu lange, kann die höhere Temperatur verwendet werden.

Wir empfehlen eine Vorheizzeit des Grillheizkörpers von 3-5 Minuten.

Grillen mit geschlossener Backofentür: Während des Vorheizens Backofentür schließen.

Grillen mit geöffneter Backofentür: Während des Vorheizens Backofentür schließen.

Sterilisieren

Zum Sterilisieren im Backofen nur handelsübliche Einmachgläser verwenden. Flaschen, Blechdosen und fest verschlossene Gefäße müssen im Einkochkessel sterilisiert werden.

Fleisch, Wurst oder musartiges Einkochgut, wie Apfelmus oder Tomatenmark, sollte im Einkochkessel sterilisiert werden.

Zum Sterilisieren gehen Sie wie folgt vor:

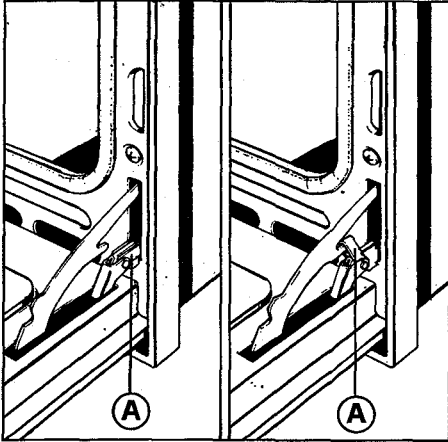
- Gläser und Gummiringe mit größter Sorgfalt vorbereiten.
- Die Gläser sollen gleich groß und mit gleichen Inhalt gefüllt sein. Hohe Gläser sind ungeeignet, da die Deckel springen können.
- Die Gläser bis 2 cm unter dem Glasrand mit Obst oder Gemüse und ca. 5 cm hoch mit Flüssigkeit füllen.
- Die Gummiringe naß auf die Gläser legen.
- Die Gläser mit Deckel und Klammer gut verschließen.
- Schalterknebel für Beheizungsarten ☐ auf ☐ und Schalterknebel für Temperatur ☒ auf 170-180 drehen.
Backofen vorheizen.
- Die Fettpfanne in die 1. Einschubleiste von unten einschieben.
- Die Gläser in die Fettpfanne stellen, sie dürfen sich dabei nicht berühren.
- 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne gießen.
- Schalterknebel für Temperatur ☒ auf 150-160 zurückdrehen.
- Nach etwa 50-70 Minuten steigen in den Gläsern Luftperlen hoch. Beim Sterilisieren von Obst Backofen ausschalten. Beim Sterilisieren von Gemüse Schalterknebel für Temperatur ☒ auf 125-150 stellen.
Gemüse 60-90 Minuten garen.
- Folgende Zeiten zum Sterilisieren sind einzuhalten:

Beerenobst	10-15 Minuten Nachwärme
Steinobst	15-20 Minuten Nachwärme
Kernobst	30 Minuten Nachwärme
Gemüse	30 Minuten Nachwärme
- Die Klammern nach 24 Stunden von den Gläsern nehmen.

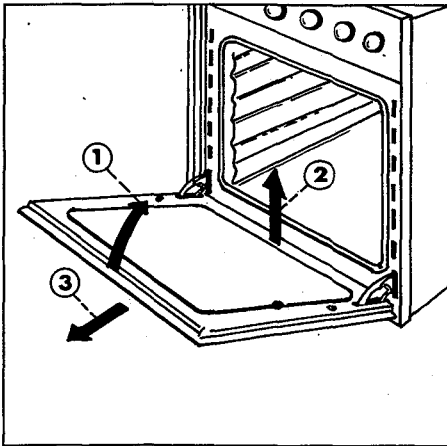
Energiespartipps Backofen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn das Gargut es erfordert, wie z.B. Bisquit. Nutzen Sie auch hier die Nachwärme.
- Erst ab einem Gewicht von 1 kg Fleisch oder Fisch nutzen Sie die Kapazität Ihres Backofens lohnend.
- Beim Heißluftbetrieb können Sie neben der Zubereitung von Fleisch auch die Beilagen, z.B. Gemüse, garen, dadurch nutzen Sie Ihren Backofen lohnend aus.

Aushängen der Backofentür



Öffnen Sie die Backofentür und stülpen Sie den Bügel-Teil **A** wie in der Zeichnung gezeigt, nach vorn über den Zapfen.



Fassen Sie die Backofentür mit beiden Händen und heben Sie sie in der Reihenfolge der bezifferten Pfeile aus. Zum Einsetzen gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

Wichtig:

Das Gerät darf nicht am Griff der Backofentür gehoben oder getragen werden.

Backofentür

Die Vollglastür wird zweckmäßig mit einem fettlösenden Spülmittel oder handelsüblichen Glas-Reinigungsmittel gesäubert.

Reinigung und Pflege

Glaskeramik-Kochfläche

Bitte beachten Sie die Reinigungshinweise der Gebrauchsanweisung, die der Glaskeramik-kochfläche beiliegt.

Kochmulde

Übergekochtes immer sofort versuchen zu lösen. Emailierte Kochmulden werden am Schonendsten mit einem weichen Lappen und fettlösenden Haushaltsreinigern ohne Scheuerbestandteile gereinigt. Kratzende Reinigungsmittel und scharfe Gegenstände schaden dem Emaille. Edelstahlkochmulden werden wie emailierte Kochmulden gesäubert. Zur gründlichen Reinigung können handelsübliche Edelstahlreinigungsmittel angewandt werden.

Kochplatten

Kochplatten mit feuchtem Lappen abwischen. Stark verschmutzte Kochplatten mit feuchtem Lappen und flüssigem Scheuermittel oder Haushaltsschwamm mit Spezial-Beschichtung reinigen. Nach jeder Reinigung ist die Kochplatte von Reinigungsmitteln zu säubern und durch kurzes Einschalten zu trocknen. Von Zeit zu Zeit einen Hauch Öl oder Pflegemittel auftragen.

Schalterblende, Schalterknebel, lackierte und eloxierte Teile

Diese Geräteteile mit warmem Wasser und einem weichen Tuch reinigen. Jede Verschmutzung möglichst sofort entfernen. Angetrocknetes gegebenenfalls einweichen. Auf keinen Fall dickflüssiges Reinigungsmittel, Scheuermittel oder sonstige scharfe Reinigungsmittel verwenden.

Backofen

Obstsäfte sind säurehaltig. Abtropfende Säfte können deshalb am Backofenboden Flecken hinterlassen, die auch mit Backofenreiniger nicht mehr zu entfernen sind. Deshalb z.B. beim Backen von sehr feuchten Obstkuchen die Bleche nicht überbelegen.

Den Backofen nach jeder Verschmutzung in lauwarmem Zustand mit heißer, fettlösender Spüllauge auswaschen. Hartnäckige Verkrustungen mit Spezialreinigungsmitteln nach Vorschrift entfernen.

Führungsgitter

Zur gründlichen Reinigung des Backofens können die Führungsgitter wie folgt herausgenommen werden:

Führungsgitter nach oben aus der vorderen Halterung herauschieben und nach vorn aus den hinteren Auflagelöchern ziehen. Einsetzen in umgekehrter Reihenfolge.

Grillheizkörper

Der Heizkörper reinigt sich während des Grillbetriebes selbst und bedarf keiner zusätzlichen Pflege.

Gebläsefilter

Nach Gebrauch sollte der Filter gereinigt werden.

Normale Verschmutzung: Den Filter in warmem Wasser mit Reinigungsmitteln waschen.

Stärkere Verschmutzung: Den Filter in warmem Wasser mit intensivem Reinigungsmittel waschen.

Anschließend spülen und sorgfältig trocknen.

Vor dem Auswechseln der Glühlampe für die Backofenbeleuchtung muß das Gerät vom Netz getrennt werden (z.B. Schraubsicherung ganz herausdrehen oder Sicherungsautomat ausschalten). Nur temperaturfeste Glühlampen (300°C) verwenden.

Sonderzubehör (gegen Mehrpreis)

Emailliertes Backblech EBB 145
Bestell-Nr. 84/4819-41.83-82.99

Fettpfanne FP 145
Bestell-Nr. 84/4819-41.83-83.03




Bratenthermometer BT 74
Bestell-Nr. 13/3301-00.00.89.40




Tabellen

1. Heißluft-Temperaturen und Anwendungsbereich

Temperaturbereich °C	Anwendungsbereich
50-100	Warmhalten von Speisen, Auftauen von z.B. Geflügel.
100-140	Trocknen von z.B. Eiweißgebäck, das keine Farbe annehmen soll
130-150	Aufläufe, Gerichte und Gebäcke, die keine hohe Hitze vertragen, wie z.B. Quarkgerichte, Makronen oder Käsekuchen
150-170	Rühr-, Hefe-, Biskuit- und Mürbeteiggebäck Aufläufe, Sterilisieren, Auflauen von Tiefkühlkost (Fertiggerichte) und Gebäck
170-190	Biskuitrolle, Brandteiggebäck, Blätterteiggebäck, Aufläufe
190-230	Brot, Pizza; Gebäcke, die hohe Hitze ertragen, wie z.B. Quiche Lorraine, Braten und Garen in geschlossenen Gefäßen und Bratfolien (Hitzebeständigkeitsangabe der Hersteller einhalten!)
150-170 plus Gebläsefilter	Braten Braten von Fleisch und Fisch (auch tiefgefroren) "offen" auf dem Rost oder in flachen, offenen Gefäßen; Dünsten von Fisch in flachen Gefäßen.

2. Temperatur- und Zeitangaben

Gericht	Heißluft-Betrieb			Ober- und Unterhitze-Betrieb			Kombinations-Betrieb			
	Symbol 	Richtzeit in Std. und Min.	Einschub-leiste von unten	Symbol 	Richtzeit in Std. und Min.	Einschub-leiste von unten	Symbol 	Knebel-stellung	Richtzeit in Std. und Min.	Einschub-leiste von unten
Kuchen in halbhohen Formen										
Biskuittorte	160-170	0:30-0:45	1. oder 2.	170-190	0:30-0:45	1. oder 2.	UL + UH	150-160	0:30-0:45	1. oder 2.
Mürbeteig-Tortenböden	180-200	0:15-0:25	2. oder 3.	210-230	0:15-0:25	1. oder 2.	UL + UH	170-190	0:15-0:25	1. oder 2.
Kuchen mit Obstbelag	160-170	0:50-1:10	1. oder 2.	170-210	0:50-1:10	1. oder 2.	UL + UH	150-160	0:50-1:10	1. oder 2.
Kuchen mit Quarkbelag	140-160	1:00-1:30	2. oder 3.	160-190	1:00-1:30	1. oder 2.	UL + UH	140-160	1:00-1:30	1. oder 2.
Kuchen in hohen Formen										
Napfkuchen aus 500 g Mehl	160-170	0:55-1:15	2.	170-190	0:55-1:15	1. oder 2.	UL + UH	150-160	0:55-1:15	1. oder 2.
Hefenapfkuchen	150-160	0:45-1:00	2.	160-180	0:45-1:00	1. oder 2.	UL + UH	140-160	0:45-1:00	1. oder 2.
Sand- und Königskuchen	150-170	1:00-1:20	1. oder 2.	160-180	1:00-1:20	1. oder 2.	UL + UH	150-160	1:00-1:20	1. oder 2.
Früchtebrot	150-160	1:00-1:15	2. oder 3.	160-180	1:00-1:15	1. oder 2.	UL + UH	140-160	1:00-1:15	1. oder 2.
Geformtes Gebäck										
Hefezopf	160-170	0:25-0:40	2.	175-200	0:25-0:40	2.	UL + UH	150-160	0:25-0:40	1. oder 2.
Strudel	170-180	0:35-0:50	2.	190-220	0:35-0:40	1. oder 2.	UL + UH	170-180	0:35-0:50	1. oder 2.
Stollen	150-160	1:00-1:10	2.	250 vorheizen 170-180	0:50-1:10	2.	UL + UH	150-160	1:00-1:10	1. oder 2.
Brot	190-210	0:50-1:10	2.	evt. vorheizen 200-230	0:50-1:10	2.	UL + UH	190-210	0:50-1:10	1. oder 2.
Kuchen auf dem Blech										
Kuchen mit trockenem Belag	160-190	0:30-0:45	2. oder 3.	190-220	0:30-0:45	2. oder 3.	UL + UH	160-190	0:30-0:45	2. oder 3.
Kuchen mit feuchtem Belag	160-170	0:35-0:50	2. oder 3.	180-210	0:35-0:50	1. oder 2.	UL + UH	160-170	0:35-0:50	2. oder 3.
Biskuitrolle	180-200	0:15-0:20	2. oder 3.	210-230	0:20-0:25	2. oder 3.	UL + UH	180-200	0:15-0:20	2. oder 3.
Kleingebäck										
Rührteig	160-170	0:20-0:25	1. bis 4.	170-190	0:20-0:25	2. oder 3.	—	—	—	—
Mürbeteig	160-170	0:15-0:25	1. bis 4.	190-210	0:15-0:25	2. oder 3.	—	—	—	—
Hefeteig	160-170	0:15-0:30	1. bis 4.	190-200	0:15-0:25	2. oder 3.	—	—	—	—
Blätterteig	170-190	0:25-0:35	1. bis 4.	190-210	0:20-0:30	2. oder 3.	—	—	—	—
Brandteig	170-190	0:30-0:40	1. bis 4.	210-230	0:30-0:35	2. oder 3.	—	—	—	—
Eiweißgebäck	140-160	0:20-0:40	1. bis 4.	140-160	0:20-0:40	2. oder 3.	—	—	—	—
Baisers	100-120	1:00-1:20	1. bis 4.	100-120	1:00-1:20	2. oder 3.	—	—	—	—
Fleisch										
Braten ohne Knochen (1 kg)	150-170	1:40-2:20	—	175-200	1:40-2:20	—	UL + GR	150-170	1:40-2:20	—
Roastbeef	150-180	1:00-1:30	Fett-	200-210	1:00-1:30	Fett-	UL + GR	150-180	1:00-1:30	Fett-
Hackbraten (500 g Hack)	150-180	1:00-1:10	pfanne 1.	200-210	1:00-1:10	pfanne 1.	UL + GR	150-180	1:00-1:10	pfanne 1.
Braten mit Knochen (1 kg)	150-170	2:00-2:40	Rost. 1.	175-200	2:00-2:40	Rost. 2.	UL + GR	150-170	2:00-2:40	Rost. 1.
Kasseler oder Kotolettbraten mit Knochen (1 kg)	150-180	1:30-1:50	—	180-200	1:30-1:50	—	UL + GR	150-180	1:30-1:50	—
Geflügel										
Hähnchen (1 kg)	160-180	1:10-1:30	—	190-210	0:50-1:10	—	UL + GR	160-180	1:10-1:30	—
Ente (1 1/2-2 kg)	150-180	1:50-2:10	—	190-200	1:50-2:10	—	UL + GR	150-180	1:50-2:10	—
Gans (3-4 kg)	150-170	2:30-3:00	—	190-200	2:20-3:00	—	UL + GR	150-190	2:30-3:00	—

	Heißluft-Betrieb Symbol 			Ober- und Unterhitze-Betrieb Symbol 			Kombinations-Betrieb Symbol 			
Gericht	Knebel- stellung	Richtzeit in Std. und Min.	Einschub- leiste von unten	Knebel- stellung	Richtzeit in Std. und Min.	Einschub- leiste von unten	Symbol	Knebel- stellung	Richtzeit in Std. und Min.	Einschub- leiste von unten
Fisch										
Braten bis 2 kg	150-170	0:45-1:00	2. oder 3.	200-220	0:35-0:55	1. oder 2.	UL + GR	150-170	0:45-1:00	2. oder 3.
Dünsten bis 2 kg	150-160	0:50-1:10	2. oder 3.	180-190	0:35-1:00	1. oder 2.	UL + UH	150-160	0:50-1:10	2. oder 3.
Garen und Braten in geschlossenen Gefäßen je nach Zutaten										
	190-230	0:50-2:00	2. oder 3.	210-250	0:50-2:15	1. oder 2.	UL + UH	190-230	0:50-2:00	2. oder 3.
Überkrusten	230-250	0:15-0:30	2. oder 3.	250-270	0:15-0:30	3. oder 4.	UL + GR	230-250	0:10-0:25	3. oder 4.
Sterilisieren Obst				180 vorheizen						
	160-170	bis zum Perlen 0:40-0:45 1. plus Nachwärme 0:10-0:30		160-170	bis zum Perlen 0:55-1:15 1. plus Nachwärme 0:10-0:30		UL + UH	150-160	bis zum Perlen 0:35-0:40 1. plus Nachwärme 0:10-0:30	
Gemüse	160-170	bis zum Perlen 0:40-0:45 1. plus Garen		160-170	bis zum Perlen 0:55-1:15 1. plus Garen		UL + UH	150-160	bis zum Perlen 0:35-0:45 1. plus Garen	
	120-140	1:00-1:30 plus Nachwärme 0:30-0:35		125-160	1:10-1:30 plus Nachwärme 0:30-0:35			100-130	0:55-1:20 plus Nachwärme 0:30-0:35	
Auftauen										
Hähnchen	50- 70	1:25-1:35	2.	—	—	—		—	—	—
Gebäck	150-170	0:05-0:20	2.	—	—	—		—	—	—
Fertiggerichte	150-170	0:30-0:50	2.	—	—	—		—	—	—

1) Halbhohe Formen: Spring-, Kranz- und Obstkuchenformen. Hohe Formen: Napf- und Kastenformen

2) Die Temperatur- und Zeitangaben beziehen sich auf den nicht vorgeheizten Backofen

3) Die angegebenen Bratzeiten beziehen sich auf normale Anfangskerntemperaturen des Fleisches von ca. 10°C.

Größere Stücke und tiefgefrorenes Fleisch benötigt längere Garzeiten. Beim Braten stets den Gebläsefilter einsetzen!

3. Grilltabelle

Sie wählen das Grillsymbol  zum Grillen kleiner Mengen und das Grillsymbol  zum Grillen größerer Mengen.

Beim Grillen mit geschlossener Tür darf die Grilltemperatur nicht höher als 200°C eingestellt werden und die Schalterstellung "Grossflächengrill" darf nicht benutzt werden. Bei geöffneter Backofentür muß das Wrasenableitblech, wie unter Punkt "Grillen" beschrieben, eingesetzt werden.

Grill-Gericht	Knebel- stellung	Einschubleiste von unten	Richtzeit in Minuten je Seite
Fleisch			
Rumpsteak, 200 g	225-250	4.	5- 7
Filetsteak, ca. 2,5 cm dick	250	4.	5- 7
Doppeltes Filetsteak	250	4.	10-15
Schweinefilet	200-225	3. oder 4.	12-15
Hacksteak	225-250	4.	6- 8
Leber in Scheiben	225-250	4.	4- 6
Geflügelkeulen	225-250	3. oder 4.	12-15
Größere Fleischstücke			
Roastbeef, 500 g	210-225	2. oder 3.	15-20
Roastbeef, 1 kg	190-210	2. oder 3.	20-30
Kässeler, 500 g	200-225	2. oder 3.	15-20
Hähnchen, halbiert	225-250	2. oder 3.	10-15
Fisch			
Makrele	200-225	3.	6-10
Hering	200-225	3. oder 4.	5- 8
Fischfilet	225-250	4.	6- 8
Überbackenes			
Käsetoast	225-250	4.	2- 4
Französische Zwiebelsuppe	200-225	3.	6- 8
Blumenkohl oder Spargel	200-225	3.	6- 8
Obst und Gemüse			
Bananen, halbiert	200-225	4.	5- 7
Birne Helene	200-225	4.	5- 8
Tomatenrosetten	225-250	3.	6- 8

Störung - Was tun?

Gute Qualität und eine Konstruktion, die der modernsten Technik entspricht, sorgen für eine einwandfreie Funktion des Gerätes. Sollte trotzdem einmal eine Störung auftreten, bitte zunächst prüfen, ob alle in dieser Gebrauchsanweisung oder in den technischen Hinweisen enthaltenen und Ratschläge beachtet wurden. Möglicherweise ist nur eine Kleinigkeit die Ursache für die Störung.

Sollte für die Störung kein Hinweis zu finden sein, steht selbstverständlich die gut ausgebaute Kundendienst-Organisation zur Verfügung. Bei der Meldung der Störung sollte unbedingt die Typenbezeichnung des Gerätes mit angegeben werden. Diese ist Bestandteil der Service-Nummer.

SERVICE-NUMMER - NICHT ENTFERNEN	
00/0000	00

Die Service-Nummer finden Sie an Ihrem Gerät unten links an der Backofen-Front nach Öffnen der Backofentür. Der Hinweis auf die Service-Nummer macht dem Kundendienst eine gezielte Ersatzteilbereitung möglich, so daß das Gerät bereits beim ersten Techniker-Besuch wieder instandgesetzt werden kann. Es werden also Mehrkosten wegen eventueller mehrfacher Anfahrten des Kundendienst-Technikers gespart.



Ⓓ

**Gebrauchsanweisung für elektronische
Programmiereinheit**

Inhaltsverzeichnis

Inhalt	Seite
Knöpfe und Symbole	1
Einstellen der Uhrzeit und manueller Betrieb	1
Benutzung des Kurzzeitweckers mit Summer	1
Programmierung der Gardauer	2
Programmierung der Gardauer und des Garzeitendes	2
Allgemeine Hinweise	3

Auf der letzten Seite dieses Handbuches finden Sie die Abbildungen, die zur Gebrauchsanweisung gehören. Wenn Sie diese aufschlagen, haben Sie den Text und die dazugehörigen Abbildungen gleichzeitig vor Augen.

Vorsicht

Die Symbole des Programmierers sind rein indikativ: für den korrekten Gebrauch befolgen sie bitte die schriftlichen und gezeichneten Anweisungen.

Knöpfe und Symbole



- 1 Taste für Kurzzeitwecker mit Summer
- 2 Taste für die Programmierung der Gardauer
- 3 Taste für die Programmierung des Garzeitendes
- 4 Taste für den manuellen Betrieb
- 5 und 6 Tasten zum Steigern oder zur Minderung der Daten

A
U
T
O

Zeigt den Automatikbetrieb der Kochstelle an; **blinkt** bei Garzeitende, bei der Möglichkeit, neu zu programmieren oder bei Eingabefehlern

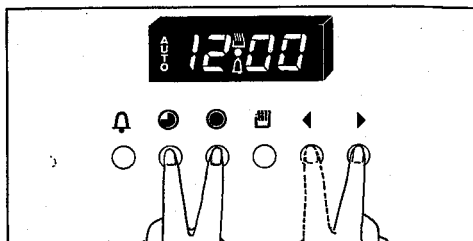


Symbol für die Betriebsanzeige der Platte und für die Möglichkeit, manuell vorzugehen



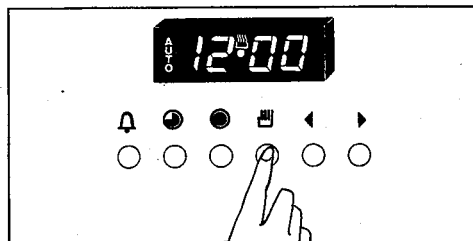
Dieses Symbol erscheint nach Einstellen des Kurzzeitweckers


Einstellen der Uhrzeit und manueller Betrieb



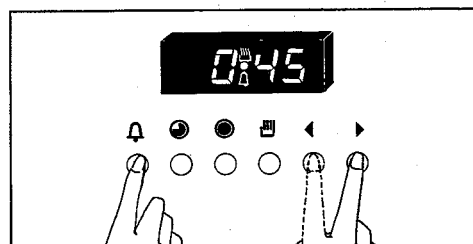
Bei Erhalt des Gerätes und nach jedem Stromausfall zeigt die Uhranzeige 0:00 und die Anzeige AUTO ab und alle Funktionen sind blockiert.


Tasten 2 und 3 gleichzeitig drücken und die Uhrzeit mit den Tasten 5 oder 6 einstellen.

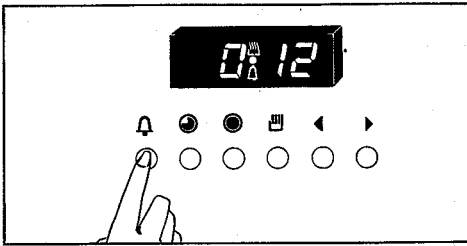


Für den manuellen Betrieb der Kochstelle wird Taste 4 gedrückt: das Symbol  erscheint.

Benutzung des Kurzzeitweckers mit Summer



Diese Funktion ist unabhängig.
 – Taste 1 drücken und auf der Anzeige erscheint das Symbol 0:00.
 – Tasten 5 oder 6 drücken, um die gewünschte Zeit einzustellen.
 Nach Loslassen der Tasten erscheint die Uhrzeit auf der Anzeige und das Symbol .



Der Summer zeigt den Ablauf der eingestellten Zeit an.

– Der Summer kann durch Drücken von Taste 1 abgeschaltet werden.

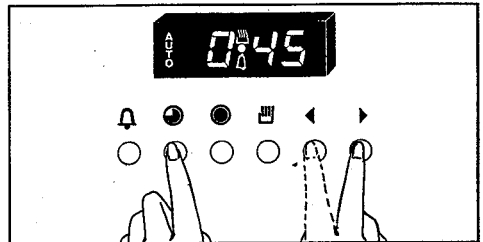
N.B.: die restliche Zeit kann durch Drücken von Taste 1 jederzeit kontrolliert oder geändert werden.


– Den Betriebsknopf der Kochstelle wieder auf "0" stellen, dann Taste 4 drücken, um den Summer abzuschalten.

N.B.: die restliche Gardauer kann durch Drücken von Taste 2 jederzeit kontrolliert oder geändert werden.

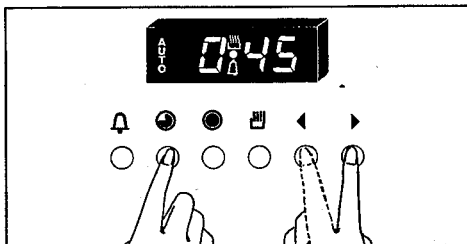
Durch Drücken von Taste 3 kann auch die Zeit kontrolliert werden, zu der das Garzeitende eingestellt ist.


Programmierung der Gardauer und des Garzeitendes (Kochstelle vorne links)



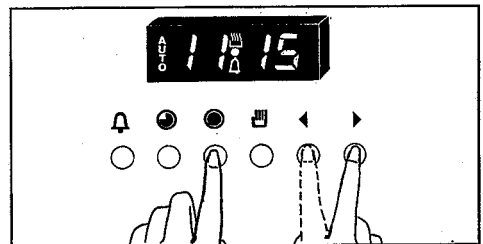
– Taste 2 drücken: auf der Anzeige erscheint 0:00. Jetzt kann die gewünschte Gardauer durch Drücken der Tasten 5 oder 6 eingestellt werden. Nach wenigen Sekunden erscheint die Uhrzeit auf der Anzeige und die Anzeige AUTO und das symbol  leuchten.


Programmierung der Gardauer (Kochstelle vorne links)



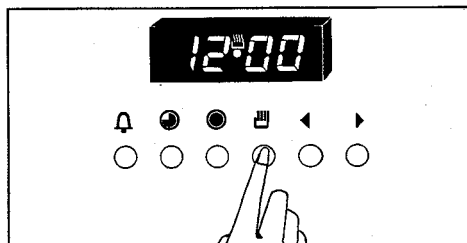
– Taste 2 drücken: die Anzeige 0:00 erscheint. Jetzt kann die gewünschte Gardauer durch Drücken der Tasten 5 oder 6 eingestellt werden. Nach wenigen Sekunden erscheint die Uhrzeit auf der Anzeige und die Anzeige AUTO und das symbol .

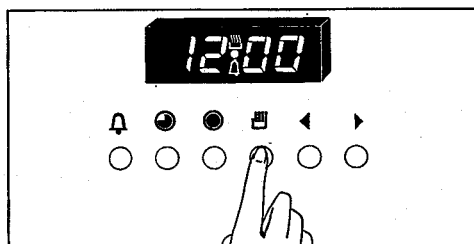
– Den Betriebsknopf der Kochstelle auf die gewünschte Leistung stellen:
Nach Ablauf der Gardauer ertönt der Summer und zeigt das Ausschalten der Kochstelle.



– Taste 3 drücken: wenn die eingestellte Zeit nicht richtig sein sollte, kann sie durch Drücken der Tasten 5 oder 6 geändert werden. Das Symbol  erlischt bis zum automatischen Beginn der Gardauer.

– Den Betriebsknopf der Kochstelle auf die gewünschte Temperatur stellen.
Nach Ablauf der Gardauer ertönt der Summer und zeigt das Ausschalten der Kochstelle an.





— Den Betriebsknopf der Kochstelle wieder auf "0" stellen, dann Taste 4 drücken, um den Summer abzuschalten.

N.B.: die restliche Gardauer und das Garzeitende können durch Drücken der Tasten 2 und 3 kontrolliert und geändert werden.

Allgemeine Hinweise

- Bei Programmierfehlern (z.B. das Garzeitende ist aus Versehen so eingestellt worden, daß die Gardauer nicht eingeschalten werden kann), blinkt die Anzeige **AUTO** und der Summer zeigt einen Fehler an. Wiederholen Sie die Programmierung.
- Wenn die Tasten 5 und 6 laufend gedrückt, laufen die Zahlen schnell weiter. Wenn sie wiederholt gedrückt werden, laufen die Zahlen einzeln weiter. Dies gilt für alle Programmierarten.
- Der Summer ertönt ca. 15 Minuten lang. Er kann durch Drücken einer der sechs Tasten ausgeschaltet werden.

